

# Moric

Un Blaufränkisch de Burgenland à la grâce silencieuse : cerise griotte, épices fines et tannins cousus main glissent sur une trame minérale, alliant pureté de fruit et potentiel de garde.

MORIC




## Reserve Blaufrankisch 2020

### Burgenland, Autriche

### Région et Vignobles

Burgenland, à l'extrême est de l'Autriche, bénéficie d'un climat **pannonien** : étés généreux tempérés par les nuits fraîches du Neusiedler See. Cette amplitude thermique favorise une maturité phénolique complète tout en préservant l'acidité et la finesse tannique du Blaufränkisch. Les sols y forment un patchwork de calcaires, roches primitives et limons/argiles, à l'origine d'expressions droites, épicées et subtilement terreuses.

La cuvée Reserve assemble principalement des parcelles de **Lutzmannsburg** et **Neckenmarkt** (Mittelburgenland). Les **vignes anciennes** (environ milieu de vingtaine à 60 ans et plus) enracinées sur des terroirs calcaires apportent intensité sans lourdeur : Neckenmarkt signe l'élan épicé et la verticalité, Lutzmannsburg la profondeur florale et la texture. La viticulture, conduite de manière peu interventionniste, vise la transparence du lieu, avec des rendements contenus pour concentrer saveurs et énergie.

### Vinification

Issu à **100 % Blaufränkisch**, le vin fermente avec **levures indigènes** en cuves ouvertes (complétées d'inox), sur des macérations mesurées (env. 3-4 semaines) afin d'extraire un grain tannique fin et poudré plutôt que la masse. La fermentation malolactique se déclenche naturellement, privilégiant l'expression du fruit et du terroir.

L'élevage dure **24 mois** environ en grands contenants usagés (foudres et demi-muids ≈ 500-3 600 L), afin d'apporter respiration et complexité sans marque boisée insistante. La mise s'effectue **non collé ni filtré**, avec soufre minimal, pour préserver texture et parfum. Le profil analytique du millésime 2020 se situe autour de **13 % vol**, offrant maturité, énergie et buvabilité.

Alcool :13,00 %

Composition: 100% Blaufrankish

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

MORIC

# Reserve Blaufrankisch 2020

## Notes de Dégustation

- **Robe** : Rubis profond, bord encore vif et brillant.
- **Nez** : Griotte, framboise et groseille, violette et herbes sauvages ; touche de thé noir, pointe d'orange confite, graphite et légère note fumée.
- **Bouche** : Attaque tendue et juteuse ; noyau de fruits rouges porté par une acidité précise. Tannins ultra-fins, minéralité fraîche et épices délicates allongent une finale sèche, salivante et très persistante.

## Le Saviez-vous ?

Fondé en 2001, **Moric** est le projet de Roland Velich pour révéler le Blaufränkisch avec une esthétique de finesse (presque « bourguignonne ») plutôt que de puissance. Dans la gamme, **Reserve** se situe entre la cuvée Burgenland et les sélections parcellaires « Alte Reben », distillant l'identité de Lutzmannsburg et Neckenmarkt dans une synthèse exigeante.

## Idées d'Accords Mets-Vins

- **Magret de canard aux griottes** : résonance fruitée et grain tannique soyeux.
- **Schnitzel de porc, citron** : croustillant et zeste répondent à la fraîcheur et à la cerise acidulée.
- **Côte de veau rôtie, jus court** : texture satinée du vin et précision tannique sur la viande rosée.
- **Risotto aux cèpes et thym** : écho terreux et trame herbacée du Blaufränkisch.

95

**Robert Parker (RP) : 95 Points (2017)**

*The 2017 Blaufränkisch Burgenland Moric Reserve is deep, concentrated and very intense on the nevertheless pure, fresh and floral nose that is populated with dark, tart fruit aromas along with floral and peppery notes. Silky textured, finessed and almost light on its feet in the first moment, this is a pure, salty and very fresh and tensioned Blaufränkisch with the texture of a tart Pinot Noir with fine-grained tannins and the saline purity of the terroirs in Lutzmannsburg and St Georgen. Add Zagersdorf and you get a complete, ambitious and terroir-driven blend of Austria's greatest red wine variety. This 2017 is so pure and tensioned (due to a percentage of whole clusters) that I recommend cellaring it for at least 3-5 years. The finish is almost Chablis-like. Bottled in September 2019 and tasted in June 2020.*